

م ق م : ١٠٩٠/ ٢٠٠٥

الطيور الداجنة والارانب المجمدة

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م٠ق٠م ٢٠٠٥/١٠٩٠

مقـــدمــــــة

م.ق.م ١٠٩٠ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ" الطيور الداجنة والارانب المجمدة " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩٦

تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة باللحوم ومنتجاتها

الطيور الداجنة والارانب المجمدة

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالطيور الداجنة والارانب المجمدة .

٢- التعاريف

هى الطيور الداجنة والارانب الطازجة الصالحة للاستهلاك الادمى والمجمدة بإحدى طرق التجميد السريعة وذلك بعد تنظيفها وتجهيزها بازاله اعضائها الداخلية وتصنف الطيور الداجنة والارانب طبقا للانواع الاتية:

٢/١ الطيور الداجنة المجمدة

٢/١/١ الدجاج :

٢/١/١/١ بدارى التسمين

وهى دجاج من الجنسيين يتراوح عمره مابين ٦- ١٠ اسابيع ولايقل وزنها بعد التجهيز عن ٨٠٠ جرام وتكون ممتلئة ذات لحم طرى ملساء الجلد وغضروف القص مرن .

٢/١/١/٢ بدارى الشى :

وهى بدارى تسمين لايقل وزنها بعد التجهيز عن ٥٠٠ جم ولا يزيد على٨٠٠ جم وتكون ممتلئة ذات لحم طرى ملساء الجلد وغضروف القص مرن .

٢/١/٢ الرومى

وهى الطيور الصالحة للاستهلاك الادمى من الجنسين والمسوقة فى وزن مناسب ويزيد وزنها على (٣) كيلو جرام بعد التجهيز .

٢/١/٣ البط والأوز

وهى الطيور من الجنسين الصالحة للاستهلاك الادمى ولايزيد وزنها على (٢) كيلو جرام بعد التجهيز .

٢/١/٤ الحمام

ويشمل زغاليل الحمام والحمام النامى من إنتاج مصادر التربية المختلفة .

٢/١/٥ السمان

ويتضمن التربية المكثفة والعادية للسلالات العادية والتجارية ويتراوح عمرها بين ٣٠- ٤٠ يوم.

٢/٢ الارانب المجمدة

وتشمل الارانب البالغة والمسمنة من الجنسين من السلالات المختلفة وتكون ممتلئة ذات لحم طرى وغير معيبه وعمرها أكبر من ثمانية اسابيع .

٣- الاشتراطات الأساسية

يراعى أن تتوافر الاشتراطات الاساسية التالية فى الطيور الداجنة والأرانب المجمدة :

١/٣ يحظر إستيرادها من الدول التى بها أمراض وبائية أو معدية منصوص عليها فى لوائح

الحجر البيطرى أو التى لم تذبح اسلاميا أو المخالفة للمواصفات القياسية المصرية .

٢/٣ يحظر تداول الدجاج الكبير "العتاقى" بعد مرحلة إنتهاء انتاج البيض مجمدا سواء (جدود –

أمهات وأباء تسمين – دجاج بياض) بالاسواق سواء كاملا أو اجزاء منه

٣/٣ تكون ناتجة من وحدات حية سليمة خالية من الامراض المعدية أو الامراض التى تنتقل للانسان وقد تم الكشف عليها بيطريا قبل الذبح وبعده على ان تكون مذبوحة بمجازرمرخص بها قانونا .

٤/٣ ان تكون من وحدات سليمة خالية من اية أمراض كانت ومن اى تغييرات ظاهرية أو كامنه ناجمه من أيه ملوثات .

٥/٣ الا تكون محمومة أو مخنوقة أو مصابة بكسور أو جروح أو تقيحات أو كدمات أو خراريج أو انسكابات نزفية أو تهتكات .

٦/٣ فى حالة تداول الاعضاء السليمة الصالحة للاستهلاك الادمى (الكبدة – القلب – القونصة –الكلى فى حالة الارانب) فيجب ان تكون نظيفة وسليمة وخالية من الكيس المرارى وان تكون القونصة منزوعة القصلة ويتم تغليفهم بغلاف خاص توضع فى عبوات منفصلة عن الدواجن.

وتخضع العبوة فى هذه الحالة للمواصفات القياسية المصرية الخاصة بالكبدة المجمدة .

٧/٣ يتم التخزين على درجة لاتزيد على-١٨°س ورطوبة نسبية لاتقل عن ٩٠٪ ويشترط الا تزيد فترة الصلاحية من تاريخ الذبح حتى الاستهلاك على تسعة أشهر مع عدم التصريح بدخول الدجاج المستورد الذى مضى علية اكثر من نصف فترة صلاحيتها للاستهلاك الادمى .

٨/٣ لا يجوز اعادة تجميد أو تعبئة أو تجزئة الوحدات المجمدة بعد تسييحها٠

٩/٣ يجب ان تكون الطيور الداجنة والارانب مذبوحة يدويا وطبقا للشريعة الاسلامية وتامةالادماء وان تكون قد مرت بجميع مراحل التجهيز والتبريد الأولى والتجميد طبقا لاصول الصناعة الجيدة وبالطرق السليمة ويجوز وضع الرقبة مغلفة بالتجويف البطنى عند التعبئة .

١٠/٣ تكون تعبأة الدواجن كاملة أو مجزأة أو مخلية من العظم وبالنسبة للارانب يجب تعبأتها متصلة بالراس ولايجوز تجزئتها .

١١/٣ يكون السطح جافا خالياً تماما من المواد اللزجة أو النموات الفطرية أو البكتيرية أوأفرازتها وكذلك من اى علامة أو ظاهرة من ظواهر بدء التلف أو الفساد أوالتزنخ أواية رائحة غير مقبولة أو الناجمة عن اى تلوث ايا كان .

١٢/٣ يكون محتوى العينات من ميكروبات السالمونيلا وميكروب التسمم الغذائى أو سمومها خاضع للقرارات الصحية الصادرة فى هذا الشأن .

١٣/٣ لايتجاوز رقم حمض الثيوبربتيوريك ٠,٩مليجرام/كجم من عينه لحم الدجاج المفروم جيدا مقدرا كمالونالدهيد .

١٤/٣ لاتزيد نسبه المواد النيتروجينية الكلية الطيارة على٢٠ مليجرام/١٠٠ جم مقدرا كنتروجين

١٥/٣ لايزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على ١٠° خلية /جم من طبقة الجلد للوحدات المجمدة

١٦/٣ تكون نسبه متبقيات المبيدات الحشرية فى الوحدات المجمدة فى الحدود المسموح بها دوليا

١٧/٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه ٠

١٨/٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " ٠

١٩/٣ تكون بقايا الملوثات والعقاقير البيطرية والهرمونات ومشابهاتها فى الحدود المسموح بها دوليا .

٢٠/٣ تكون الوحدات خالية من المواد الحافظة و تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصحية الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.

٤- المعايير الوصفية

١/٤ تجرى عملية التبريد الأولى باحدى الطرق الفنية الحديثة المناسبة علميا بما يكفل الحفاظ على جودة المنتج .

٢/٤ الدواجن مقطوعة الارجل عند المفصل تقريبا وتكون الاجنحة كاملة .

٣/٤ لون الوحدات المجمدة طبيعيا وخاليا من عيوب التجميد (حروق التجميد) .

٤/٤ المذبوحات خالية من الريش أو الشعر العالق بالجسم ومن أيه عيوب ناجمه عن

أخطاء اى خطوة من خطوات الذبح والتجهيز ويراعى خلوها من الاحشاء أو محتوياتها ومن الأرجـل والرأس (ويستثنى ازالة الراس فى حالة التعاقدات الخاصة والتى تشترط عدم الإزالة) .

٥/٤ نسبه السائل المنفصل فى حدود ٥٪ بعد التسييل (الاذابة) .

٦/٤ الوحدات المجمدة ذات مظهر جيد ومحتفظة بخواصها الطبيعية غير مكتسبة لاى روائح غريبـة أو تزنخ ٠

٧/٤ تتم عمليات التجميد على درجات حرارة -٤٠° س وعلى ان تصل درجة الحرارة داخل الأنسجة إلى -١٨° س خلال اربعة الى ستة ساعات .

٨/٤ فى حالة تجزئة الرومى يراعى ألا يقل وزن الجزء عن واحد كيلو جرام سواء كان بالعظم أو مخلى .

٩/٤ الطيور الداجنة والارانب المجمدة نظيفة تماما وخالية من اية عيـب من عيوب خطوات الذبح أو التجهيز أو التصنيع ومن أيه احشاء داخلية أو الرئة أو القصبة لهوائية (الزور أو الامعـاء أو مـن اى محتوياتها) .

١٠/٤ يتم الشحن والنقل فى وسائل نقل مزودة بثلاجات لاترتفع درجة حرارتها عـن -١٨ °س وفـى حالة التداول الداخلى يسمح باستخدام ثلاجات التجميد والحفظ العادية .

٥- العبوات والبيانات

١/٥تكون الاكياس المستخدمة فى تعبئة المنتج مصرح بها صحياً غيرمنفذة للرطوبة ومحكمـة الغلـق ولاتترك اى مخلفات سامة على الدجاج أو تسبب تلوثة ولها وجه شفاف على الاقل .

٢/٥يوضع المنتج فى حاويات مناسبة مقاومة للرطوبة وتحقق الحماية للمنتج من التلوث اثناء التداول أو التخزين وبحيث تحافظ على العبوات وتكون محتويات العبوة الواحدة من وحدات مجمدة متقاربـة فـى الحجم والوزن تقريبا .

٣/٥ تدون البيانات التالية على الكيس من الخارج بصورة واضحة وبمادة ثابتة غير قابلة للمحو وغيـر ضارة بالصحة (باللغة العربية بجانب اى لغات اخرى):

١/٣/٥ وزن الوحدة عند التعبئة

٢/٣/٥ تاريخ الذبح وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٣/٣/٥ بلد الانتاج أو انتاج مصر فى حالة الانتاج المحلى .

٤/٣/٥ اسم المجزر الذى تم فيه الذبح والتجهيز ورقم الترخيص .

٥/٣/٥ اسم الشركة وعلامتها التجارية .

٦/٣/٥ نوع المنتج .

٧/٣/٥ عبارة " ذبحت طبقا للشريعة الاسلامية" (حلال)٠

٤/٥ تدون البيانات الاتية على صناديق التعبئة من الخارج بمادة ثابتة وغير ضارة بالصحة (باللغة العربية بجانب اى لغات اخرى):

١/٤/٥ اسم المجزر الذى تم فيه الذبح والتجهيز .

٢/٤/٥ اسم الشركة وعلامتها التجارية .

٣/٤/٥ نوع المنتج .

٤/٤/٥ تاريخ الذبح وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٥/٤/٥ عدد الوحدات بالصناديق .

٦/٤/٥ عبارة انتاج مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ واسم وعنوان المستورد فى حالة الاستيراد .

٧/٤/٥ عبارة " ذبحت طبقا للشريعة الإسلامية " (حلال)٠

٨/٤/٥ شروط التخزين والتداول ٠

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ٦٣ الخاصة "طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها "

٧- المصطلحات الفنية

دجاج .... Chickens

الرومى .... Turkeys

البط والأوز .... Ducks , geese

الأرانب .... Rabbits

الحمام .... Pigeon

السمان .... Quail

٨- المراجع

1. Tressler and Evers (1957).

   The Freezing preservation of foods.

   V.I.Freezing of fresh foods.

2. Bremner A.S. 1987

   Poultry meat hygien and inspection.

3. Frezier W.C. 1967

   Food microbiology.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة
- مصلحة الكيمياء

- المعامل المركزية بوزارة الصحة
- معهد التغذية
- الهيئه العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- وزارة التموين
- مصلحة الرقابة الصناعية
- وزارة الزراعة – قطاع الانتاج الحيوانى .
- شركة فرج ا للحوم ومنتجاتها
- شركة حلوان اخوان
- الهيئة العامة للخدمات البيطرية

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 1090 / 2005

FROZEN POULTRY AND RABBITS

ICS : 67.120.20

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality